



СИЛАБУС

Волинський національний університет імені Лесі України

Факультет біології та лісового господарства

Кафедра фізіології людини і тварин

Дисципліна: Санітарно-гігієнічний контроль та експертиза

Для студентів ОПП «Лабораторна діагностика» спеціальності 091 «Біології» денної денної форми навчання.

Коротка характеристика: вибіркова; 2 курс 3 семестр; 8 кредитів ЄКТС; 240 год., у т.ч.: для студентів ДФН – 30 год. лекцій, 34 год. лабораторних робіт; для студентів ЗФН – 16 год. лекцій і 10 год. лабораторних робіт.

Викладач: Янко Наталія Вікторівна, кандидат медичних наук, в.о. генерального директора Волинського обласного центру контролю та профілактики хвороб Міністерства охорони здоров'я України.

Комунікація зі студентами: електронною поштою (gydsesvolin@ukr.net), на заняттях згідно розкладе. [Розклад занять](#) розміщено на сайті навчального відділу ВНУ або сторінці факультету Біології та лісового господарства <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>.

Розклад консультацій. Консультації проводяться згідно [розкладу](#), що розміщений на дошці оголошень кафедри Фізіології людини і тварин та на сайті кафедри.

Передумови вивчення курсу: попередньо студент повинен володіти базовими знаннями з біології, анатомії та фізіології людини, фізики, хімії, екології.

АНОТАЦІЯ КУРСУ

Мета навчального курсу – формування систематизованих знань про гігієну, санітарію, гігієнічну експертизу та їх вплив на організм людини; розвиток у студентів наукового світогляду про гігієну, як наукову дисципліну; її цілі, завдання, зміст і значення, формування гігієнічного мислення при вирішенні завдань з охорони навколишнього середовища, здоров'я дітей та підлітків, умов праці різних категорій населення, безпеки харчових продуктів тощо, висвітлення гігієнічних вимог і нормативів, необхідних у роботі біолога-лаборантає та навиків застосування санітарно-гігієнічних методів досліджень для контролю якості довкілля.

Курс «Санітарно-гігієнічний контроль та експертиза» забезпечує отримання системи знань: зміст і завдання гігієни, історію розвитку гігієни як науки; основні категорії та поняття в галузі гігієни, гігієнічної експертизи; основні розділи роботи, права та посадові наукового співробітника, професіонала з лабораторної діагностики санітарно-гігієнічної лабораторії; гігієнічну характеристику шкідливих факторів довкілля; принципи гігієнічного нормування чинників довкілля; заходи профілактики негативної дії чинників довкілля на здоров'я; гігієнічні вимоги до обладнання та влаштування об'єктів довкілля різного призначення; основні законодавчі та нормативні документи за дотриманням санітарного законодавства; основні параметри токсикометрії; гігієнічне значення пестицидів,

полімерних матеріалів; гігієнічні вимоги до водопостачання населених пунктів; норми фізіологічної потреби у харчових речовинах та енергії для різних груп населення; профілактику аліментарних захворювань та харчових отруєнь; методи вивчення та гігієнічного оцінювання показників здоров'я дітей; основи гігієнічного нормування чинників виробничого середовища; заходи профілактики професійних захворювань; основи гігієнічного нормування іонізуючої радіації; заходи профілактики шкідливого впливу іонізуючих випромінювань; нормативну, законодавчу документацію щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення;

вмінь: оцінювати ефективність природної та штучної вентиляції приміщень; здійснювати гігієнічну оцінку води; оцінювати основні параметри токсичності хімічних речовин; відбирати проби ґрунту для дослідження вмісту пестицидів, солей важких металів; визначати пестициди та солі важких металів у ґрунті; виготовляти витяжку з полімерних матеріалів і проводити хімічне дослідження; інтерпретувати результати дослідження води; визначати добові енерговитрати організму, фізіологічну потребу в енергії та основних нутрієнтах; складати та аналізувати меню - розкладку; оцінювати адекватність харчування індивідуума та організованих колективів; оцінювати фізичний розвиток дітей і підлітків; оцінювати режим дня в дошкільних та шкільних закладах; оцінювати шкільний розклад; розробляти гігієнічні рекомендації щодо режиму дня в дошкільних закладах, навчання та відпочинку у школах; проводити гігієнічну експертизу шкільних меблів, підручників, іграшок та оцінювати результати; інтерпретувати результати досліджень параметрів мікроклімату закладів охорони здоров'я; проводити комплексне обстеження виробничих приміщень та оцінювати отримані результати; інтерпретувати результати досліджень повітря приміщень, рівня освітленості; оцінювати умови та характер праці; давати гігієнічну оцінку об'єктам, які застосовують джерела іонізуючого випромінювання; проводити лекції, бесіди та інші заходи з гігієнічного навчання та виховання населення; дотримуватись правил етики та деонтології у спілкуванні; дотримуватись правил техніки безпеки, охорони праці під час роботи в лабораторіях різного профілю, професійної безпеки при відборі проб та виконанні лабораторних досліджень.

На лабораторних роботах у студентів розвиваються такі соціальні навички як робоча етика, відповідальність, міжособистісні навички (самоконтроль, терпимість), а також вміння планувати роботу. Індивідуальні науково-дослідні завдання також передбачають формування у студентів *soft skills*, таких як вміння доносити свою думку зрозуміло і ввічливо, вміння публічно виступати, знаходити інформацію, якої бракує під час пошуку розв'язання проблеми та ін.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ РОЗПОДІЛ БАЛІВ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Змістовий модуль 1. Організаційні та методологічні основи санітарно-гігієнічної експертизи. Документація лабораторних центрів.

Тема 1. Організаційні, правові та методологічні основи санітарно-гігієнічної експертизи. Теоретичні основи, проблеми та задачі гігієни як галузі медичної науки та практики охорони здоров'я на сучасному етапі. Гігієна як наука. Історія розвитку. Санітарно-гігієнічна служба в Україні. Структура санітарно-епідеміологічної служби України, шляхи і способи охорони здоров'я населення. Профілактика захворювань. Головні завдання державного санітарного нагляду. Методи контролю роботи санітарно-гігієнічної служби. Комплексна гігієнічна оцінка стану навколишнього середовища. Методика

розрахунку інтегрального індексу здоров'я і оцінки кількісних показників стану здоров'я населення під впливом довкілля. Організація та методи поточного санітарного нагляду. Загальна методика поточного санітарного нагляду. Методи санітарного обстеження об'єкта і оформлення акту обстеження або санітарного опису. Методологічні і методичні основи і загальна схема вивчення впливу комплексу чинників довкілля на здоров'я населення. Організація попереджувального санітарного нагляду. Методика комплексної гігієнічної оцінки стану довкілля. Методи санітарно-гігієнічних експертиз. Класифікація гігієнічних методів та засобів досліджень навколишнього середовища та вплив на організм та здоров'я людини. Складання акту експертизи згідно чинного законодавства України.

Змістовий модуль 2. Санітарно-гігієнічна експертиза об'єктів довкілля. Тема 2. Організація санітарно-гігієнічної експертизи за станом атмосферного повітря. Гігієна повітря. Фізичні чинники повітря. Природний хімічний склад атмосферного повітря. Санітарно-гігієнічне дослідження повітря. Хімічний склад та джерела забруднення атмосферного повітря і повітря закритих приміщень. Методика санітарно-гігієнічного дослідження повітряного середовища приміщень і її гігієнічна оцінка. Гігієна та оцінка мікробного забруднення повітря та методи його санації УФвипромінюванням. Заходи профілактики мікробного забруднення середовища. Показники забруднення повітря комунальних, побутових та виробничих приміщень. Пил, як чинник забруднення навколишнього середовища. Методика визначення концентрації CO₂ і окислюваності повітря, як показників антропогенного забруднення повітря і вентиляції приміщень. Систематизація знань студентів про гігієнічне значення напрямлення та швидкості руху атмосферного повітря та повітря в житлових, побутових і виробничих приміщеннях. Методика вивчення і гігієнічна оцінка напряму і швидкості руху повітря. Гігієнічної оцінки погоднокліматичних умов і їх впливу на здоров'я людини. Гігієнічне оцінювання житла, населених пунктів (місць,) дитячих закладів. Планування і забудова населених пунктів (місць). Гігієнічні вимоги до планування та забудови населених пунктів. Методика гігієнічної оцінки планування та забудови населених пунктів. Гігієнічна оцінка будівельних матеріалів та відповідності вимогам нормативних документів щодо якості та їхньої безпечності для людини. Гігієна дітей та підлітків. Методи оцінки здоров'я і фізичного розвитку дітей та підлітків. Методика гігієнічної оцінки устаткування та експлуатації навчально-виховних установ для дітей і підлітків. Гігієнічна оцінка навчально-виховного режиму дітей різних вікових груп. Методика санітарної експертизи дитячих іграшок і шкільних підручників. Гігієнічний контроль за організацією фізичного та трудового навчання дітей та підлітків. Особиста гігієна. Значення особистої гігієни. Здоровий спосіб життя та особиста гігієна. Методи гігієнічного контролю за організацією особистої гігієни з метою профілактики багатьох захворювань. Гігієнічне оцінювання та гігієнічні вимоги щодо режиму дня.

Тема 3. Санітарно-гігієнічна експертиза якості води централізованих і децентралізованих систем водопостачання. Гігієнічні вимоги до води та водопостачання. Гігієнічне значення води (фізіологічне, епідеміологічне, токсикологічне, бальнеологічне та народногосподарське). Класифікація джерел водопостачання. Програма санітарного дослідження джерел водопостачання: санітарно-топографічна, санітарно-технічна, санітарно-епідеміологічна. Організація і проведення розвідки джерел водопостачання при надзвичайних ситуаціях. Оцінка якості води. Методика санітарного обстеження джерел водопостачання і відбору проб води для бактеріологічного і санітарно-хімічного дослідження. Санітарно-гігієнічне значення і способи очищення та знешкодження питної води. Методика гігієнічної оцінки якості питної води. Програма санітарного дослідження стічних вод. Санітарно-гігієнічне значення і способи очищення та знезаражування стічних

вод. Методика гігієнічної оцінки стічних вод по даним санітарного обстеження систем водопостачання і результатам лабораторного аналізу проб. Заходи з санітарної охорони води.

Тема 4. Гігієна ґрунту. Гігієнічне нормування пестицидів, солей важких металів та добрив у ґрунті. Гігієна ґрунту. Очищення населених пунктів (місць). Заходи з санітарної охорони ґрунту. Санітарно-гігієнічне дослідження ґрунту. Хімічний склад та джерела забруднення ґрунту. Методика гігієнічної оцінки ґрунту за даними санітарного обстеження ділянки і результатами лабораторного аналізу.

Тема 5. Санітарно-гігієнічна експертиза харчової продукції. Аліментарна токсикологія. Предмет і завдання гігієни харчування. Різновиди харчування. Лікувально-профілактичні дієти. Основні завдання державного регулювання належної доброякісності та безпечності харчових продуктів і продовольчої сировини – забезпечення гарантій щодо: доброякісності та безпечності для життя і здоров'я людини у разі їх споживання і використання; виробництва в умовах, що відповідають установленим вимогам технології, санітарних норм та правил, безпечності та збереження навколишнього природного середовища; виробництва із застосуванням дозволених продовольчої сировини і супутніх матеріалів; повноти і достовірності інформації про їх властивості та відповідності вимогам нормативних документів щодо якості та безпечності; їх реалізації відповідно до правил торгівлі. Якість продовольчої сировини і харчових продуктів та фактори, які її формують. Групи показників, які характеризують безпечність харчових продуктів (санітарна доброякісність – відсутність у продукті ознак мікробної та фізико-хімічної денатурації, залишків екзогенних хімічних і отруйних речовин органічної та неорганічної природи, радіонуклідів у кількостях, що перевищують ГДК чи граничні допустимі рівні (ГДР); епідемічна безпека – відсутність або обмеження рівнів забруднення харчових продуктів патогенними та потенційно патогенними мікроорганізмами, відсутність гельмінтів та їх личинок, бактеріальних або грибкових токсинів, недозволених генно-модифікованих об'єктів тощо

Тема 6. Загальні основи санітарної експертизи фізичних, хімічних і біологічних чинників виробничого середовища. Гігієна праці. Завдання гігієни праці. Виробничі шкідливості та професійні захворювання. Класифікація та характеристика професійних шкідливостей. Методика гігієнічної оцінки небезпечних і шкідливих чинників виробничого середовища і реакції організму на їх вплив. Санітарне законодавство про охорону праці. Медико-санітарні частини і медичні пункти промислових підприємств, профілактична спрямованість їх роботи. Визначення поняття вібрації, фізична характеристика шуму, вимірювання. Методика гігієнічної оцінки шуму і вібрації. Види професійних інтоксикацій, перетворення виробничих ядів в організмі людини (деструкція, трансформація). Основні законодавчі, звітні документи про охорону праці. Лікувально-оздоровча, профілактична медична допомога працівникам. Фактори, що впливають на захворюваність працівників виробничих підприємств. Коронавірус: профілактика інфікування і поширення.

Методика розслідування випадків професійних захворювань і отруєнь. Організація санітарно-гігієнічної експертизи радіаційного стану об'єктів навколишнього середовища.

Тема 7. Радіаційна гігієна. Охорона праці в галузі радіаційної гігієни. Гігієнічні основи радіаційної безпеки. Основи радіаційної гігієни, методи санітарно-епідеміологічного контролю та нагляду при надзвичайних ситуаціях. Методи та засоби радіаційного контролю і протирадіаційного захисту працюючих з джерелами іонізуючих випромінювань та населення в місцях його проживання. Розрахункові методи оцінки радіаційної небезпеки та параметрів захисту від зовнішнього опромінення. Гігієнічна оцінка протирадіаційного

захисту персоналу і радіаційної безпеки пацієнтів при застосуванні радіонуклідів та інших джерел іонізуючих випромінювань в лікувальних установах

**Перелік тем лабораторних занять
для студентів денної форми навчання**

№ з/п	Тема	Кількість годин/балів
1	Регламенти роботи лабораторних центрів. Основна законодавча та нормативно-технічна документація лабораторних центрів. Ознайомлення з роботою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.	4/5
2	Гігієнічні методи дослідження реакцій організму людини на вплив факторів оточуючого середовища. Сучасні методи токсикологічних досліджень. Сучасні гігієнічні методи дослідження факторів оточуючого середовища.	2/2,5
3	Санітарно-гігієнічна оцінка мікроклімату. Методи визначення вологості повітря. Методи визначення швидкості руху повітря та атмосферного тиску.	4/6
4	Правила відбору проб ґрунту для фізико-хімічного, гельмінтологічного та бактеріологічного дослідження.	2/2
5	Методи відбору проб води для дослідження. Способи консервування і зберігання проб питної води. Методи дослідження органолептичних та фізичних властивостей питної води.	2/2,5
6	Методи визначення сульфатів, хлоридів, фтору, йоду та заліза у питній воді. Методи визначення розчиненого у воді кисню та окиснення води. Сучасні методи очищення та знезараження води у військово-польових умовах.	4/5
7	Основні принципи і методи проведення санітарно-гігієнічної експертизи якості харчових продуктів. Стандартизація харчових продуктів. Гігієнічна експертиза. Відбір проб для дослідження. Ознайомлення з протоколами дослідження харчових продуктів. Методика дослідження м'яса, ковбасних виробів, молочних продуктів, хліба. Відбір проб і органолептичне дослідження.	6/7
8	Правила відбору проб ґрунту та харчових продуктів для лабораторного дослідження на вміст пестицидів. Ознайомлення з методами визначення пестицидів.	2/2,5
9	Методи гігієнічного дослідження дитячих меблів, дитячих іграшок, шкільних парт, дощок	2/2,5
10	Лабораторний контроль за полімерними матеріалами. Експрес-методи визначення шкідливих речовин у повітрі виробничих приміщень.	4/2,5
11	Ознайомлення з методами дозиметрії та дозиметричними приладами.	2/2,5
	Разом	34/40

для студентів заочної форми навчання

№ з/п	Тема	Кількість годин/балів
1	Регламенти роботи лабораторних центрів. Основна законодавча та нормативно-технічна документація лабораторних центрів. Ознайомлення з роботою Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.	2/8
2	Санітарно-гігієнічна оцінка мікроклімату. Методи визначення вологості повітря. Методи визначення швидкості руху повітря та атмосферного тиску.	2/8
3	Методи відбору проб води для дослідження. Способи консервування і зберігання проб питної води. Методи дослідження органолептичних та фізичних властивостей питної води.	2/8
4	Основні принципи і методи проведення санітарно-гігієнічної експертизи якості харчових продуктів. Стандартизація харчових продуктів. Гігієнічна експертиза. Відбір проб для дослідження. Ознайомлення з протоколами дослідження харчових продуктів. Методика дослідження м'яса, ковбасних виробів, молочних продуктів, хліба. Відбір проб і органолептичне дослідження.	2/8
5	Методи гігієнічного дослідження дитячих меблів, дитячих іграшок, шкільних парт, дощок	2/8
	Разом 8	10/40

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ РОЗПОДІЛ БАЛІВ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль (макс = 40 б.)		Модульний контроль (макс = 60 б.)	Загальна кількість балів
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Залік	
Тема 1	Тема 2-7	60	100
10	30		

Практичні навички (виконання лабораторної роботи) оцінюються за результатами виконання лабораторних робіт. Відвідування занять є обов'язковим та дає можливість отримати задекларовані загальні та фахові компетентності, вчасно і якісно виконати завдання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету). Лабораторна робота може бути оцінена на максимальну кількість балів, якщо студент вчасно виконав всі завдання, оформив роботу, зробив висновки. Лабораторні роботи здаються на наступному занятті після закінчення лабораторної роботи.

Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності

Списування під час письмового опитування, контрольних робіт та МКР заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування, незалежно від масштабів плагіату чи обману.

Неформальна освіта при викладанні дисципліни. Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті здійснюється відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки» (https://eenu.edu.ua/sites/default/files/Files/_vznannya_rezultativ_snu_im_1.u_2.pdf)

Рекомендовані платформи для проходження навчання у неформальній освіті: Центр Громадського здоров'я МОЗ України <https://portal.phc.org.ua/en/> UNICEF Ukraine <https://www.unicef.org/ukraine/> та ін. За умови підтвердження, що зміст майстер-класів (семінарів, курсів тощо) відповідає темам курсу, сертифікати участі в них (або інші підтверджуючі документи) будуть достатньою підставою для зарахування відповідних тем.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (з кожної теми віднімається 0,5 балів від отриманого).

Поточний контроль проводиться у вигляді усного або письмового опитування. За теоретичну підготовку до певного практичного заняття студентами денної форми навчання максимальна оцінка 3 бали. Оцінка за кожну виконану практичну роботу включає 1 бал за виконання та оформлення роботи. З кожної із тем, які виносяться на практичні заняття, студент денної форми навчання може отримати максимальну по 3 бали.

За теоретичну підготовку до певного практичного заняття студентами заочної форми навчання максимальна оцінка 8 балів. Оцінка за кожну виконану практичну роботу включає 4 бали за виконання та оформлення роботи. З кожної із тем, які виносяться на практичні заняття, студент заочної форми навчання може отримати максимальну по 20 балів.

Проміжний контроль (модульна контрольна робота) проводиться письмово, або у формі комп'ютерного тестування. Модульний зріз передбачає розв'язання 20 тестових завдань, що складаються на основі лекційного курсу, практичних робіт і питань, які виносяться на самостійне опрацювання (правильне розв'язання тестового завдання оцінюється в 0,5 бали) та 2 письмових запитань (по 5 балів). Максимальна кількість балів, яку студент може отримати за один модульну контрольну роботу – 30 балів (загалом 60 балів за дві модульні контрольні роботи).

5. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

Підсумковий контроль – залік. Оцінювання знань студентів здійснюється за результатами поточного й модульного контролю. При цьому завдання із цих видів контролю оцінюються в діапазоні від 0 до 100 балів включно.

У випадку незадовільної підсумкової оцінки, або за бажання підвищити рейтинг, студент складає заліку письмовій формі. При цьому на залік виносяться 60 балів, а бали, набрані за результатами модульних контрольних робіт, анулюються. Для отримання оцінки потрібно набрати певну кількість балів згідно шкали оцінювання.

Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка	
	для екзамену	для заліку
90 – 100	Відмінно	Зараховано
82 – 89	Дуже добре	
75 - 81	Добре	
67 -74	Задовільно	
60 - 66	Достатньо	
1 – 59	Незадовільно	Незараховано (з можливістю повторного складання)

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

1. Гігієна праці: Підручник / Ю.І. Кундієв, О.П. Яворовський, А.М. Шевченко та ін.; за ред. акад. НАН України, НАМН України, проф. Ю.І. Кундієва, чл.-ком. НАМН України проф. О.П. Яворовського. — К.: ВСВ „Медицина”, 2011. — 904 с.
2. Гігієна та екологія : підручник / [В. Г. Бардов, С. Т. Омельчук, Н. В. Мережкіна та ін.] ; за заг. ред. В. Г. Бардова. – Вінниця : Нова Книга, 2020. – 472 с.
3. Гігієна з основами екології: Навчально-методичний посібник для студентів вищих медичних, фармацевтичних навчальних закладів / Л.В. Довженко, І.К. Лінькова. — К. : ВСВ «Медицина», 2017.
4. «Гігієнічна лабораторна діагностика» Підручник для студентів вищих медичних закладів освіти України III-IV рівня акредитації, Бардов В.Г., Степаненко Г.П., Гринзовський А.М/ Київ, 2012
5. Основи екології: підручник для студ. вищих навч. закладів / [В. Г. Бардов, В. І. Федоренко, Е. М. Блещька та ін.]; за ред. В. Г. Бардова, В. І. Федоренко. – Вінниця: Нова Книга, 2013. – с. 10-26, 39-44, 114-159.
6. Основи екології та профілактична медицина: підручник / Д.О.Ластков, І.В. Сергета, О.В.Швидкий та ін.- К.: ВСВ «Медицина», 2017.- 472.
7. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навчальний посібник / Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Дмитрієвич Л. Р. Суми : Університетська книга, 2015. – 411 с.
8. Полухтович О., Янко Н., Єнжівська І. Аналіз даних епіднагляду за кором у Волинській області (Україна) за 2018 рік / ВTRP Ukraine Regional One Health Research – с. 116.
9. О. Дмитроца. Особливості показників стоматологічного здоров'я курців залежно від тривалості тютюнопаління / О. Дмитроца, І. Коцан, А. Моренко, С. Швайко, Н. Янко, А. Поручинський, Т. Шевчук // Wiadomości Lekarskie 2018, tom LXXI, nr 4. – С. 937 (за матеріалами всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю «Полтавські дні громадського здоров'я», Полтава- 24-25 травня 2018 року.

Інформаційні ресурси

<http://www.consumer-cv.gov.ua/zakonodavcha-baza-2/> Нормативно– правова база в сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення

<http://www.ses.lviv.ua/pro-nas/diyalnist/normativno-pravova-baza> Нормативно-правова база - сайт Львівського обласного лабораторного центру

База даних «Здоров'я для всіх. Україна»: Офіційний сайт Центру медичної статистики МОЗ України. URL: <http://medstat.gov.ua/ukr/news.html?id=203>

Державна служба статистики України: офіційний сайт. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

Европейская база данных «Здоровье для всех». Копенгаген: ЕРБ ВОЗ. URL: <http://www.euro.who.int>

Міжнародна асоціація «ЗДОРОВ'Я СУСПІЛЬСТВА»: <http://healthy-society.com.ua/> Основні причини смертності від неінфекційних захворювань: інформ. бюл. ВОЗ. <http://www.who.int/> Центр громадського здоров'я МОЗ України: <https://phc.org.ua/> <https://mon.gov.ua/storage/app/media/npa/5a1fe801a0e83.pdf>

Центр контролю та профілактики захворювань: www.cdc.gov

Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти <https://eo.gov.ua/2020/12/15/novyyu-sanitarnyy-rehlement-dlia-shkil-shchozminylosia/> https://smr.gov.ua/images/misto/Piprvemstvo/Harchuvannya/6_posibnyk_nassr.pdf

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

- Гігієна як основа профілактичної медицини, її зміст, завдання. Санітарія. Взаємозв'язок організму людини з факторами довкілля. Поняття здоров'я і хвороби.
- Класифікація чинників довкілля, методи їх вивчення. Гігієнічне нормування. Види гігієнічних нормативів.
- Основи санітарного законодавства. Система метрології, стандартизації та інформації у практиці територіальних управлінь, лабораторних центрів, Держпродспоживслужби.
- Історія становлення та розвитку гігієни. Формування та розвиток експериментально-наукової гігієни. Видатні українські вчені-гігієністи.
- Фізичні властивості повітряного середовища, їх гігієнічне значення.
- Погода і клімат, їхнє гігієнічне значення. Гігієнічне оцінювання впливу метеорологічних факторів на здоров'я людини.
- Сонячна радіація, її спектр на земній поверхні. Гігієнічне значення ультрафіолетової радіації, інфрачервоного випромінювання, методи їх визначення.
- Вологість повітря, гігієнічне значення, методика визначення.
- Температура повітря, гігієнічне значення, методика дослідження температурного режиму приміщення.
- Швидкість руху повітря, гігієнічне значення, методика визначення.
- Гігієнічне значення рози вітрів, методика її побудови.
- Атмосферний тиск, гігієнічне значення, методика дослідження.
- Хімічний склад атмосферного повітря. Гігієнічне значення окремих компонентів повітряного середовища.
- Джерела та показники забруднення атмосферного повітря. Компоненти забруднення та основні закономірності їх поширення.
- Охорона атмосферного повітря від забруднень. Гігієнічні норми вмісту хімічних речовин в атмосферному повітрі.
- Гігієнічне значення житла і вплив житлових умов на стан здоров'я людини. Вимоги до планування житла.
- Урбанізація, її гігієнічне значення. Умови життя і здоров'я населення сучасного міста.
- Гігієнічні вимоги до планування та забудови території міста. Функціональне зонування, схеми планування та забудови, їх порівняльна характеристика.
- Джерела та компоненти забруднення повітря приміщень. Гігієнічне оцінювання стану повітря приміщень.
- Гігієнічне значення вентиляції приміщень та їх види. Оцінювання ефективності природної та штучної вентиляції житла.
- Санітарно-гігієнічне значення вуглекислого газу як показника антропогенного забруднення повітря приміщень, методи визначення.
- Гігієнічне значення опалення приміщень, види. Гігієнічні вимоги та оцінювання ефективності опалення житлових приміщень.
- Гігієнічне значення природного та штучного освітлення приміщень, методика досліджень.
- Санітарно-гігієнічне значення ґрунту. Поняття про біогеохімічні провінції, їх вплив на здоров'я населення.
- Класифікація ґрунтів. Механічна структура та фізичні властивості ґрунтів, їх гігієнічне значення, методи дослідження.
- Методика відбору проб ґрунту для санітарно-хімічного, бактеріологічного та гельмінтологічного дослідження.
- Методика приготування водної витяжки з ґрунту, визначення вмісту хімічних речовин.
- Гігієнічне та епідеміологічне значення очищення населених місць. Принципи та системи очищення населених пунктів.
- Санітарно-гігієнічне

значення, способи очищення та знезаражування стічних вод. • Гігієнічне значення пестицидів, класифікація, характеристика дії на організм. • Гігієна застосування полімерних матеріалів. Класифікація, токсичні ефекти впливу на організм людини. • Основні параметри токсикометрії. Методика розрахунку та оцінювання основних параметрів токсичності хімічних речовин. • Гігієнічне та епідеміологічне значення води. Гігієнічне значення хімічного складу води у виникненні ендемічних захворювань. • Джерела та системи водопостачання, їх гігієнічна характеристика. • Гігієнічні вимоги до якості питної води. Класи та показники якості води поверхневих і підземних джерел водопостачання. • Методи відбору проб води для фізико-хімічного і бактеріологічного аналізу, вимоги доконсервування і транспортування. • Фізико-органолептичні властивості води, гігієнічне значення, методи дослідження. • Азотомісні сполуки у воді, гігієнічне значення, методи визначення. • Твердість води, види, гігієнічне значення, методи визначення. • Гігієнічне значення хлоридів у воді, методика визначення. • Гігієнічне значення заліза у воді, методика визначення. • Гігієнічне значення сульфатів у воді, методика визначення. • Способи очищення і знезараження води. Характеристика методів знезараження. • Гігієнічна характеристика засобів знезараження води. Оцінювання якості хлорного вапна. • Визначення залишкового хлору у воді, методика, гігієнічне значення. • Гігієнічне значення коагуляції води. Методика визначення дози коагулянту. • Сучасні проблеми особистої гігієни. Формування здорового способу життя. • Харчування як фактор здоров'я. Функції їжі та різновиди харчування. • Принципи раціонального збалансованого харчування. Поняття про коефіцієнт фізичної активності, групи фізичної активності. • Норми фізіологічних потреб у харчових речовинах та енергії для різних груп населення працездатного віку, дітей, людей похилого віку. • Харчова, біологічна цінність і гігієнічна експертиза м'яса. • Гігієнічна характеристика ковбасних виробів, їхня експертиза. • Харчова, біологічна цінність і гігієнічна експертиза риби, рибних продуктів. • Харчова, біологічна цінність і гігієнічна експертиза молока. • Харчова, біологічна цінність і гігієнічна експертиза кисломолочних продуктів. • Харчова, біологічна цінність і гігієнічна експертиза хліба. • Харчова, біологічна цінність і гігієнічна експертиза борошна. • Методи консервування харчових продуктів, їх гігієнічне оцінювання. • Харчові добавки і смакові речовини, їхня класифікація, гігієнічне значення, застосування. • Харчова, біологічна цінність і гігієнічна експертиза банкових консервів. • Харчова, біологічна цінність і гігієнічна експертиза харчових жирів. • Гігієнічна експертиза безалкогольних напоїв. • Вітамінізація готових страв. Методика визначення аскорбінової кислоти у харчових продуктах. • Гігієнічна характеристика фруктів та овочів. Методи визначення нітритів, нітратів у них. • Оцінювання збалансованості харчування за даними меню-розкладки. • Аліментарні захворювання, класифікація. Профілактика аліментарних захворювань. • Харчові отруєння, їх класифікація та профілактика. • Лікувально-профілактичне харчування, його функції та види. Показання для призначення. • Лікувальне харчування. Порядок організації системи лікувального харчування хворих у закладах охорони здоров'я. • Гігієнічні вимоги до закладів громадського харчування, методика санітарного обстеження. • Гігієнічне оцінювання готових страв. Методика лабораторного визначення калорійності готових страв. • Чинники формування здоров'я дітей і підлітків. Групи здоров'я дітей, критерії їх визначення. • Гігієнічне оцінювання фізичного розвитку дітей і підлітків. • Гігієнічні вимоги до шкіл та організації навчально-виховного процесу. • Гігієнічні вимоги до дитячих дошкільних закладів і виховного процесу. • Гігієнічні вимоги та гігієнічна експертиза шкільного підручника. • Гігієнічні вимоги та методика гігієнічної експертизи шкільних меблів. • Гігієнічні вимоги та методика гігієнічної експертизи дитячих іграшок. • Гігієнічні вимоги та методика гігієнічної експертизи шкільного розкладу уроків. • Гігієнічні вимоги та методика

гігієнічної експертизи режиму дня дітей різного віку. • Гігієнічні основи лікарняного будівництва. Системи забудови лікарень, порівняльна характеристика. • Гігієнічні вимоги до розташування лікувально-профілактичних закладів, розмірів, функціонального зонування та благоустрою. • Гігієнічні вимоги до санітарно-технічного обладнання приміщень лікарень. Особливості видалення та знешкодження твердих відходів, стічних вод лікувального закладу. • Гігієнічні вимоги до планування, обладнання та режиму роботи соматичних відділень лікувальних закладів. • Гігієнічні вимоги до планування, обладнання та режиму роботи інфекційного, акушерського відділень лікувальних закладів. • Внутрішньолікарняні інфекції. Джерела та шляхи поширення. Гігієнічні заходи профілактики внутрішньолікарняних інфекцій. • Гігієнічна класифікація праці. Критерії оцінювання тяжкості, напруженості, шкідливих і небезпечних умов праці. • Виробничі шкідливості та професійні захворювання. Основні принципи профілактики. • Вплив процесу праці на організм працівників. Зміни фізіологічних процесів в організмі під час роботи. Втома, перевтома, їхня профілактика. • Виробничий пил, класифікація, гігієнічне значення. Захворювання, зумовлені виробничим пилом. Заходи профілактики пилової патології. • Методика відбору проб і визначення вмісту пилу в повітрі виробничих приміщень. • Мікроклімат на виробництві. Захворювання, пов'язані з дією несприятливих мікрокліматичних умов на організм. Загальні принципи нормування мікроклімату на виробництві. • Гігієнічна характеристика виробничого шуму, класифікація. Професійні захворювання, пов'язані з впливом шуму, заходи профілактики. Нормування шуму на виробництві. • Методика визначення та оцінювання рівня шуму та вібрації в умовах виробництва. • Вібрація як виробнича шкідливість. Класифікація, характеристика. Вібраційна хвороба, заходи щодо її профілактики. • Гігієнічна характеристика електромагнітних полів на виробництві, їх вплив на здоров'я працюючих. Заходи профілактики несприятливої дії. • Виробничі отрути, їхня класифікація. Класи небезпечності. Характер дії виробничих отрут на організм. Комбінована, комплексна, поєднана дія хімічних речовин. • Професійні інтоксикації: гострі та хронічні, умови їх виникнення. Заходи профілактики виникнення професійних інтоксикацій. • Методи відбору проб і дослідження вмісту виробничих отрут у повітрі робочої зони. • Експрес-методи визначення токсичних речовин, переваги та недоліки. Методика визначення та оцінювання результатів. • Методи вимірювання, дослідження критеріїв умов праці. Оцінювання тяжкості, напруженості, шкідливості та небезпечності праці. • Гігієнічні вимоги до устрою, обладнання та утримання промислових підприємств. Класи промислових підприємств. Гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, освітлення виробничих приміщень. • Іонізуючі випромінювання, види. Джерела іонізуючих випромінювань. Поняття про закриті, відкриті джерела, зовнішнє та внутрішнє опромінення. • Біологічні ефекти впливу іонізуючих випромінювань на організм людини, умови їх виникнення. Категорії опромінюваних осіб. • Методика відбору проб та визначення вмісту радіонуклідів в об'єктах довкілля. • Гігієнічні вимоги до устрою, обладнання та утримання рентгенологічних кабінетів. • Основні принципи радіаційного захисту персоналу лікувальних установ при роботі з закритими та відкритими джерелами іонізуючих випромінювань. • Радіаційні аварії, класифікація. Медичні та екологічні наслідки аварії на Чорнобильській АЕС.

Гарант ОПП «Лабораторна
діагностика»



доц. Качинська Т. В.

